



## LA MALVAR DE MÁS QUE VINOS 2024



Vino de Parcela

Viñas en vaso de secano con una exposición singular y rendimientos bajos. Plantadas en terreno calizo a 750 metros sobre el nivel del mar.

**Variedad:** 100% Malvar, variedad autóctona de la región de Toledo.

**Vendimia:** Manual y en cajas, a finales de septiembre.

**Elaboración:** Maceración en frío de las uvas durante unas horas. Prensado suave. Fermentación espontánea del mosto en tinajas y barricas nuevas de roble francés con un 10% de uva entera.

**Crianza:** Sobre lías en barricas y tinaja hasta abril con batonage semanal.

### CATA

**Color:** Dorado pajizo con tonos verdes en el borde.

**Aroma:** Hierbas frescas aromáticas como hierbabuena, heno recién cortado, mezclado con matices cítricos y fondo de pastelería y tostado fino.

**Paladar:** Elegante y fino en boca marcado por sabores a pera, melocotón blanco, manzanilla salvaje y anís. El retrogusto es untuoso, marcado por una acidez discreta y una mineralidad viva.

**Temperatura de servicio:** 14-16°C.

**Maridaje:** Habitas, coliflor al horno, mariscos y pescados, carne blanca y caza menor de pluma como perdiz o codorniz.